



## Stamppot met broccoli en cheddar

met geroosterde cherrytomaten



20-30min



2 personen

We hebben weer eens geëxperimenteerd! Dit keer combineren we onze Nederlandse klassieker - stampot - met de Amerikaanse klassieker: mac 'n cheese. Want zeg nou zelf, alles wordt toch beter met kaas? Dus aan de broccoli-aardappelpuree voegen we cheddar toe. En de toppings van geroosterde cherrytomaten met tijm, en knapperige knoflookpanko maken het helemaal af.



### Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1x broccoli
- 1 rode ui
- 250g cherrytomaten
- 5g verse tijm
- 1 teen knoflook
- 25g panko <sup>1</sup>
- 1 kuipje grove mosterd <sup>10</sup>
- 100g geraspte cheddar <sup>7</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- boter <sup>7</sup>
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn <sup>17</sup>

### Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- aardappelstamper
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

#### Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### Voedingswaarde per portie

calorieën 684kcal, vet 31.6g, koolhydraten 69.3g, eiwit 26.4g



#### 1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappelen** en **broccoli**. Schil en snijd de **aardappels** doormidden.



#### 2. Groenten koken

Voeg de **aardappels** toe aan het kokende water en kook ca. 10min. Snijd de **broccoli** in grove stukken en voeg na ca. 10min toe aan de **aardappels**. Kook de **groenten** in nog eens 4-6min zacht.



#### 3. Cherrytomaten roosteren

Halveer, pel en snijd de **ui** in partjes. Meng met de **cherrytomaten** en de **tijmtakjes** in een kleine ovenschaal met 1el olijfolie, 2el balsamicoazijn, een flinke snuf zout en peper en een snufje suiker. Rooster de **tomaten** 10-12min in de oven, tot ze licht openbarsten. Draai ze tussendoor een keer om.



#### 4. Topping maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter en roerbak de **knoflook** met de **panko** in 2-3min goudbruin. Neem uit de pan en laat afkoelen.



#### 5. Stampapot maken

Giet de **aardappels** en de **broccoli** af, vang daarbij een kopje **kookwater** op. Doe de **groenten** terug in de pan en stamp met de **mosterd**, de **cheddar** en 1el boter tot een grove puree. Voeg naar wens beetje bij beetje wat **kookwater** en meer boter toe. Breng de **stampapot** op smaak met zout en peper.



#### 6. Cherrytomaten afmaken

Neem de **tijmtakjes** uit de ovenschaal en breng de **cherrytomaten** naar wens op smaak met zout en peper. Schep de **stampapot** op en verdeel de **ui** en **cherrytomaten** erover. Bestrooi met de **panko-topping** en serveer.